

Bistrons kvällsmeny Sommar

— Förrätter —

Kockens val av charkuterier
tomater, mozzarella och oliver för 2 personer 225:-
The juicy asylum "sangiovese" eller Champagne



Boeuf Tartar
pinjenötter, schalottenlök, jordärtskocka, harrisa-mayo, kapris
förrätt 165:- varmrätt 275:-
The juicy asylum "sangiovese" eller varför inte en Pinot Noir

Gratinerade Bourgogne sniglar
persilja, grillad citron & levainbröd 125:-
Champagne eller Chardonnay

Grillade Tigerräkor
Het mangosalsa med avokado, chili-aioli 165:-
Albarino eller Riesling

Kokta havskräftor och friterat ostron lime och gräslöksmayo 195:-
Albarino eller Champagne

KIDS 110:-

Spaghetti med köttfärsås och parmesan.
Ostburgare med pommes och ketchup.
Chicken nuggets med pommes bea

— Större rätter —

Moules Frites

Blåmuslor, vitlök, vin, grädde, persilja, pommes, chili aioli 225:-
Petit Chablis eller Sancerre

Torskrygg med bacon

hasselnötter, grillad svamp, rödvinssås, dill-potatispuré och fänkål 365:-
Chardonnay eller Pinot Noir

Risotto med Sommar kantareller

kronärtskocka, tomat, fetaost, jalapeno och nötter 255:-
Chardonnay eller Brunello

Schnitzel med hollandaise

dagens skörd i grönsakslandet, kokt färskpotatis, kapris, grillad Citron 235:-
Riesling eller en god öl kanske en Jeppsson?

Från kolgrillen:

Flankstek 265:- Entrecôte 385:-

Bearnaisesås, tomater från Orelund, dagens skörd sauterad i n´duja
Grillad citron och pommes
Cabernet sauvignon från USA eller varför inte Syrah från Norra Rhône

Högrevsburgare eller Veggie burgare

Bacon, cheddar, stekt lök, brie, chilimayo, sallad, tomat, cornichons 225:-
Jeppssons lager eller en flaska Zinfandel

-- Söta rätter —

Chokladmousse med grillad persika

rostat rågröd, olivolja och pistagenötter 110:-

Citron Posset

mandelkaksmulor, flädersorbet, färska hallon 105:-

Millefeuille med Sorbet på råmjölk

från brorsans kossor i Baske, Orelund Jordgubbar, mascarponecremè 110:-

Crème brûlée med kompott 110:-

Tryffel till kaffet 45:-

Allergier upplys oss i